



LEICHTE SCHOKOLADEGLASUR



QimiQ AVANTAGES

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Gelingsicher
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



INGRÉDIENTS POUR 1 TORTE, 26 CM Ø

200 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Chocolat noir (40-60% de cacao)

PRÉPARATION

1. QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.